

La prestigiosa editorial científica Springer publica un estudi realitzat per la 'Associació Celíacs de Catalunya' en col·laboració amb el grup de recerca 'Libifood' sobre la comparació nutricional dels pans amb i sense gluten

L'estudi conclou que la qualitat nutricional del pa sense gluten podria ser inferior a la del pa amb gluten

Barcelona, 16 de juny de 2020.- Des de l'Associació Celíacs de Catalunya s'impulsen constantment estudis propis amb l'objectiu de fomentar la investigació al voltant de la malaltia celíaca i així millorar la salut i qualitat de vida de les persones diagnosticades amb aquesta patologia.

Ara, aquesta entitat publica un estudi sobre les diferències nutricionals en la composició del pa sense gluten, projecte realitzat juntament amb Libifood, grup de recerca especialista en Lípids i Compostos Bioactius de la Universitat de Barcelona. Aquest estudi tenia l'objectiu de verificar si els pans de motlle sense gluten i els que contenen gluten, al mercat espanyol, difereixen en el seu contingut de sodi i el seu perfil lipídic. Els resultats d'aquesta investigació **han estat publicats per la prestigiosa editorial científica Springer, a la revista Plant Foods for Human Nutrition.**

Aquesta investigació **té la peculiaritat de ser la primera en què s'analitza la composició dels pans mitjançant tècniques diagnòstiques**, ja que els altres estudis publicats s'han dut a terme principalment per comparació dels nutrients publicats a l'etiqueta de composició dels productes.

Altres productes bàsics en l'alimentació de la persona celíaca podrien haver estat els protagonistes, però sent el pa de motlle sense gluten el producte processat específic més consumit d'aquesta dieta es va considerar essencial estudiar les possibles diferències.

Els resultats posen de manifest **que les mostres de pa de motlle sense gluten analitzades tenien un major contingut de sodi, greix i colesterol que les mostres amb gluten**. A més, aquesta investigació assenyala que les diferències entre les mostres en els perfils d'àcids grassos depenien dels ingredients utilitzats en la seva formulació pel que; conclou apuntant **que la qualitat nutricional del pa sense gluten varia segons els components utilitzats en la preparació i podria ser inferior a la del pa amb gluten**.

L'article també destaca la importància de l'empoderament i formació de les persones celíaques perquè una vegada interpretada la informació en l'etiquetatge, tant la composició com la informació nutricional, siguin capaços de triar els pans de major qualitat nutricional el que també, explica l'estudi, impulsaria a la indústria a reformular els productes sense gluten.

Accedeix a l'estudi: <https://doi.org/10.1007/s11130-020-00828-w>